

(19)



JAPANESE PATENT OFFICE

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN .

(11) Publication number: **08107778 A**

(43) Date of publication of application: **30.04.96**

(51) Int. Cl.

A23L 2/38
A23L 2/52
C12G 3/04

(21) Application number: **06247993**

(22) Date of filing: **13.10.94**

(71) Applicant: **KUME TSUYAKO**

(72) Inventor: **KUME TSUYAKO**

**(54) PRODUCTION OF PINE NEEDLE EXTRACT
BEVERAGE**

(57) Abstract:

PURPOSE: To obtain a pine needle extract beverage, having a flavor suitable for a beverage and preservable for a long period.

CONSTITUTION: This method for producing a pine needle extract beverage is to add water to the pine needles filled in a fermenting container so as to nearly

immerse the pine needles, add sugar and/or honey in an amount of 2-3 times based on the pine needles, ferment the resultant mixture, extract active ingredients in the pine into a liquid, thin separate and remove the pine needles, provide a pine needle extract, dilute the resultant pine needle extract with water to a suitable concentration, seal the diluted extract in a hermetically sealable container and then press gaseous carbon dioxide thereinto.

COPYRIGHT: (C)1996,JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-107778

(43) 公開日 平成8年(1996)4月30日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 2/38		C		
	2/52			
C 1 2 G 3/04				
			A 2 3 L 2/ 00	F
審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 3 頁)				

(21) 出願番号 特願平6-247993

(22) 出願日 平成6年(1994)10月13日

(71) 出願人 592103785

久米 艶子

愛知県東海市高横須賀町御州浜17番の1

(72) 発明者 久米 艶子

愛知県東海市高横須賀町御州浜17番の1

(74) 代理人 弁理士 飯田 堅太郎 (外1名)

(54) 【発明の名称】 松葉エキス飲料の製造方法

(57) 【要約】

【目的】 飲料に適する風味を有するとともに、長期保存が可能な松葉エキス飲料を提供すること。

【構成】 発酵用容器に充填した松葉に水が略浸る程度に加えるとともに、松葉に対して2～3重量倍の砂糖及び／またはハチミツを添加して、発酵させて松の有効成分を液中に抽出させた後、松葉を分離・除去して松葉エキスを得、該松葉エキスを水で適宜濃度に希釈して密閉容器に封入後、炭酸ガスを圧入することを特徴とする松葉エキス飲料の製造方法。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 発酵用容器に充填した松葉に飲用水が略浸る程度に加えるとともに、松葉に対して2〜3重量倍の砂糖及び／またはハチミツを添加して、発酵させて松の有効成分を液中に抽出させた後、松葉を除去して松葉エキスを得、該松葉エキスを水で適宜濃度に希釈して密閉容器に封入後、炭酸ガスを圧入することを特徴とする松葉エキス飲料の製造方法。

【請求項2】 請求項1において、松葉が雌松から採集したものであることを特徴とする松葉エキス飲料の製造方法。

【請求項3】 発酵用容器に充填した松葉に蒸溜酒が略浸る程度に加えるとともに、松葉に対して2〜3重量倍の砂糖及び／またはハチミツを添加して、発酵させて松の有効成分を液中に抽出させたと、松葉を除去して松葉エキスを得、該松葉エキスを水で適宜濃度に希釈して密閉容器に封入後、炭酸ガスを圧入することを特徴とする松葉エキス飲料の製造方法。

【請求項4】 請求項3において、松葉が雌松から採集したものであることを特徴とする松葉エキス飲料の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、新規な松葉エキス飲料の製造方法特に、健康飲料として好適な発明である。

【0002】 本明細書で、配合単位は、特に断らない限り、重量単位である。

【0003】

【従来の技術】 一般に、松葉を水に浸漬し発酵させた後、松葉等を除いて得られる松葉エキス（抽出液）は、服用すると健康増進に有効であることが知られている。特に、消化器・循環器の強化に増大させる作用を有するとされている。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】 しかし、松葉の松葉エキスは、松葉特有の風味が強く、薄めても多量に飲料するには適しないとともに、長期保存に適し難かった。

【0005】 本発明は、上記にかんがみて、飲料に適する味覚を有するとともに、長期保存が可能な松葉エキス飲料を提供することを目的とする。

【0006】

【課題を解決するための手段】 本発明に係る松葉エキス飲料の製造方法は、上記課題を、下記構成により解決するものである。

【0007】 (1) 請求項1に係る松葉エキス飲料の製造方法は、発酵用容器に充填した松葉に飲用水が略浸る程度に加えるとともに、松葉に対して2〜3重量倍の砂糖及び／またはハチミツを添加して、発酵させて松の有効成分を液中に抽出させた後、松葉を除去して松葉エキスを得、該松葉エキスを水で適宜濃度に希釈して密閉容器

に封入後、炭酸ガスを圧入することを特徴とする。

【0008】 (2) 請求項3に係る松葉エキス飲料の製造方法は、発酵用容器に充填した松葉に蒸溜酒が略浸る程度に加えるとともに、松葉に対して2〜3重量倍の砂糖及び／またはハチミツを添加して、発酵させて松の有効成分を液中に抽出させた後、松葉を除去して松葉エキスを得、該松葉エキスを水で適宜濃度に希釈して密閉容器に封入後、炭酸ガスを圧入することを特徴とする。

【0009】

【手段の詳細な説明】 次に、上記手段の各構成について詳細な説明をおこなう。

【0010】 A. 請求項1・2に係る松葉エキス飲料を製造する場合は、下記のように行う。

【0011】 (1) まず、発酵用容器に充填した松葉に飲用水が略浸る程度に加える。

【0012】 ここで使用する松葉は、よく洗ったものを使用する。そして、松葉としては、雄松でもよいが、雌松の方が、雄松に比してアクがなくて飲み易いため望ましい。また、松葉とともに、適当な大きさに裁断した松かさ、松の枝を適宜加えてもよい。

【0013】 (2) 松葉に対して2〜3倍の砂糖及び／またはハチミツを添加して、発酵させて松の有効成分を液中に溶出させる。

【0014】 砂糖のみ又はハチミツのみでもよいが、両者を混合させた方が、飲み易さ、及び、栄養価の見地から望ましい。砂糖とハチミツの割り合いは、通常、前者＝3／7〜7／3（望ましくは、4／6〜6／4）とする。また、砂糖は、ざらめ、グラニュー糖、氷砂糖、黒砂糖、等で任意である。

【0015】 また、発酵は、別に酵母を加えて行ってもよいが、通常、日光をあてながら、時々かき混ぜることにより、10〜20日（通常、15日前後）放置することにより行う。

【0016】 (3) 発酵工程が終了したなら、松葉を除去して松葉エキスを得、該松葉エキスを水で適宜濃度に希釈して密閉容器に封入後、炭酸ガスを圧入する。なお、適宜、レモン果汁等と加えてもよい。

【0017】 ここで、希釈倍率は、通常、10容量倍前後が、一番飲み易い。密閉容器としては、PETボトル、びん、缶詰、等任意である。また、炭酸ガスの圧入圧力は、2〜3kg/cm²（196〜294kPa）とする。

【0018】 B. 請求項3・4に係る松葉エキス飲料を製造する場合は、上記製造方法において、松葉を浸すに際して、飲用水の代わりに、蒸溜酒を用いる。いわゆる、辛口タイプのものの製造方法である。

【0019】 ここで、蒸溜酒としては、焼酎、ブランデー、ウィスキー、スピリット（ジン、ウォッカ）等、任意であるが、焼酎が、ブランデーが、飲み易く望ましい。

【0020】

【実施例】以下、本発明の効果を確認するために行った実施例について説明する。

【0021】(2) 雌松の葉100gを、発酵用容器(5L果実酒用ガラスびん)に入れて、飲用水を略浸るまで入れたあと、氷砂糖を250g入れ、日光の当たるところに放置した。そして、15日経過後、ざるを用いて松葉を分離して、エキスを得た。こうして得たエキスを、市販炭酸水で略10倍希釈して、試飲した。適度な松の風味及び甘味を有しており、非常に飲み易いものであった。

【0022】また、密封容器に入れ保存して、1ヶ月経過後、試飲したが、何ら変質が見られなかった。

【0023】(2) 上記(1)において、雌松を浸す飲用水の代わりに焼酎を使用して、同様にして松葉エキスを得

た。こうして得たエキス(リキュール)を、市販炭酸水で略10倍に希釈して試飲した。さっぱりした飲み味とともに、芳香な松の香りとアルコールの香りがミックスして、独特の調和した香味を呈し嗅覚も楽しませる優れた飲み物であった。

【0024】

【発明の作用・効果】本発明の松葉エキス飲料は、上記構成により、下記のような作用効果を奏するものである。

10 【0025】(1) 請求項1に係る松葉エキス飲料は、飲料に適する味覚を有するとともに、長期保存が可能であり、健康飲料として常備しておくことが可能である。

【0026】(2) 請求項2に係る松葉エキス飲料は、低アルコール飲料として、食事ときの酒としても、使用でき、健康増進に寄与するものである。